

SAVEURS

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 64040



Date : MAI 17
Page de l'article : p.60-63



Page 1/4

MES PETITES RECETTES VÉGÉTARIENNES

Cuisiner, c'est facile! La preuve en images,
avec ces plats simples qui égaiant le quotidien.

Recettes et stylisme Audrey Gosson. Photos Nathalie Carnet.



TABOULÉ DE CHOU-FLEUR ET CÉLÉRI

Très frais

Préparation : 30 min. Cuisson : 10 min. Pour 4 personnes :

- 1 petit chou-fleur ■ 1/2 petit céleri-rave ■ 1/2 bouquet de coriandre ■ 1/2 bouquet de persil ■ 1 grenade ■ 1/2 botte de radis ronds ■ 1 avocat ■ 50 g d'amandes décortiquées
- Le jus de 1 citron ■ 2 c. à soupe d'huile d'olive ■ Sel, poivre

- Lavez le chou-fleur et le céleri. Détaillez le chou-fleur en fleurettes. Épluchez le céleri et coupez-le en cubes. Placez le chou-fleur et le céleri dans le bol d'un mixeur et mixez pour obtenir une sorte de semoule. Procédez en plusieurs fois si nécessaire.

- Lavez et effeuillez les herbes, séchez-les puis hachez-les grossièrement. Ouvrez la grenade et récupérez ses graines en retirant toutes les petites peaux.
- Lavez les radis, équeutez-les et découpez-les en rondelles fines à l'aide d'une mandoline. Ouvrez l'avocat en deux, retirez son noyau et sa peau, et découpez sa chair en petits cubes.
- Hachez grossièrement les amandes puis faites-les torréfier dans une poêle à sec. Mélangez le tout dans un saladier.
- Pressez le citron, mélangez son jus avec l'huile d'olive, salez, poivrez et versez dans le saladier. Mélangez, goûtez puis rectifiez l'assaisonnement si besoin. Servez bien frais.

Notre conseil vin : un **bordeaux blanc**.

SAVEURS

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 64040

Date : MAI 17
Page de l'article : p.60-63



Page 2/4

SIMPLEMENT BON



Commencez par découper le céleri-rave en cubes, détaillez le chou-fleur en fleurettes et effeuillez la coriandre et le persil.

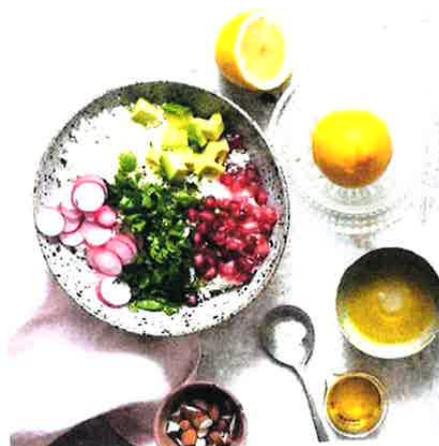


Placez ensuite le chou-fleur et le céleri dans le bol d'un mixeur de façon à obtenir une sorte de semoule. Procédez en plusieurs fois.

Une salade composée, à la fois fraîche et consistante.



Prélevez les grains de la grenade en retirant les petites peaux, détaillez les radis en rondelles, l'avocat en cubes et hachez les amandes.



Rassemblez tous les ingrédients dans un saladier, versez la vinaigrette puis mélangez bien. Ne reste plus qu'à déguster !

Vins & Spiritueux



Mas Janeil sans soufre 2016

Cet AOP Côtes du Roussillon-Villages composé de grenache noir 28.5%, mourvèdre 28.5%, carignan 21.5 % et syrah 21.5%, a un nez puissant mais très frais, dominé par les fruits rouges. Des notes d'épices douces et de violette se détachent. L'attaque en bouche est onctueuse, grasse, sans agressivité, gage d'une belle maturité des fruits. Les tanins sont bien présents mais la structure ne domine pas le fruit. Une fraîcheur en bouche pour un vin particulièrement élégant. Servir entre 14 et 15 °C, pour accompagner un rôti de canard aux myrtilles par exemple.

16 euros TTC. En vente chez les cavistes et www.domainesfrancoisurlton.com



Blanc de Blancs Millésimé 2008

2008 est considéré aujourd'hui comme un grand millésime en Champagne. Ce Blanc de Blancs Millésimé 2008 a une belle robe or pâle aux délicats reflets turquoise. Un joyeux ballet de fines bulles danse avec une grâce naturelle. Les sensations gustatives de fraîcheur et de vivacité sont contrastées avec une présence affirmée des agrumes. De subtiles notes de menthe et chèvrefeuille soulignent plaisamment l'ensemble. S'en suivent des notes croquantes de poire Williams tandis que de délicats arômes de gelée royale jouent leur atout séduction en finale. A déguster par exemple avec des crustacés, une viande blanche noble puis un carpaccio d'agrumes. 31 euros TTC www.nicolas-feuillatte.com

Les Sources de Gléon Rouge 2014



Cet AOP Corbières des Vignobles Foncalieu composé de 55% Carignan, 30% Grenache noir et 15% Syrah attire par sa robe brillante couleur grenat. Son nez de garrigue et de fruits rouges confiturés et sa bouche ample et complexe à la finale épicée et empreinte de souplesse séduiront les fins connaisseurs. À déguster avec une pièce de bœuf, un tagine de veau aux pruneaux, un gigot d'agneau au romarin ou un plateau de fromages affinés. Température de service: 16°C. Temps de garde: 3 à 4 ans. 14 euros commerce.hautglenon.com

Exceptionnelle Cuvée Alain Thiénot 2007

La Cuvée Alain Thiénot 2007 repose sur un assemblage de 65% de Chardonnay provenant des Crus tels Avize, Chouilly et Oger et de 35% de Pinot Noir issu principalement d'Ay, Rilly et Tauxières. Cette cuvée se dévoile sous une robe or intense. Au nez, des notes grillées s'entremêlent aux arômes pâtisseries, de beurre et de praline. En bouche, cette cuvée révèle toute sa noblesse, offrant un vin rond, long et complexe. Fort de ces qualités, ce champagne s'exprime pleinement à l'apéritif et accompagne volontiers des poissons blancs tel un bar de ligne ou des œufs brouillés à la truffe. Disponible chez les cavistes et servie chez les plus grands chefs

étoilés en France et à l'étranger. Prix de vente conseillé : 80 euros. www.thienot.com



Petit Soleil 2014, un millésime de rêve

C'est une vigne de merlot, plantée en 2000, qui donne naissance au Petit Soleil, second vin du Château Pin Beausoleil. Ce Bordeaux Supérieur rouge 2014 composé de 80 % merlot, 15 % cabernet franc, 5 % cabernet-sauvignon est un vin fruité, gourmand, onctueux, généreux, drapé dans des tanins au grain très fin. Servi à une température de 17°C-18°C, Petit Soleil est conçu pour le quotidien, fidèle compagnon des repas « simples », de l'entrée au dessert. 8 euros. www.lepinbeausoleil.com



L'Oenotourisme de la Maison Gremillet

Le classement récent de la Champagne au patrimoine mondial de l'Unesco est l'opportunité de mettre l'accent sur l'oenotourisme. L'exploitation de la Maison Gremillet s'étend sur 40 hectares. Vous découvrirez ses impressionnantes cuves inox, ses fûts de chêne et toutes les machineries utiles à l'élaboration des vins. Ces dernières années, le domaine s'est enrichi d'un clos, d'une cadole puis d'un arboretum et même d'un petit musée sur les outils de la vigne et du vin. Pour clore la visite en beauté, un showroom - boutique vous fera goûter la production maison et quelques produits du terroir. Cet été, vous profiterez aussi d'une terrasse panoramique donnant sur une vue imprenable de la vigne et du clos rocher. Formules de 8 à 220 euros par personne. champagnegremillet.fr

Les Cordeliers, Grand Vintage 2012 Blanc Brut

Ce Cabernet Franc 100% de couleur jaune très claire, offre des bulles d'extrême finesse avec un beau cordon tout autour du verre. Il émane de cette cuvée une fragrance de fruits fins agrémentée d'une très légère note d'amande fraîche. Disposant d'un très bel équilibre en bouche, il offre une explosion aromatique très agréable qui s'achève sur une finale longue, vive et fraîche avec une note fruitée. Apéritifs, Carpaccio d'avocat, Toasts de foie gras de canard, Jambon cru et figues, Cuisine chinoise ou thaïlandaise, Desserts à dominante de fruits exotiques se marient parfaitement avec. 17,90 euros) www.lescordeliers.com



Jouvencelle 2014 du Domaine de Rocheville

Le Domaine de Rocheville, situé à Parnay, présente une collection de vins identifiés par une silhouette dont la personnalité reflète l'humeur du vin et qui fait écho à certains archétypes médiévaux de la région. Le Roi s'impose, Le Prince charme, La Jouvencelle rafraîchit...Ce Saumur Blanc Sec 100% Chenin, est un vin jeune et frais aux arômes d'agrumes et fruits tropicaux. Il apporte une belle matière en bouche et une vivacité finale très plaisante. Servie entre 12 et 14°C, La Jouvencelle accompagne les plateaux de fruits de mer, plateaux du maraîcher, les poissons, les volailles épicées, les fromages de chèvre ou les bleus. 11,90 euros new-boutique.rocheville.net



BORDEAUX BLANC

La Radio du Goût - 9 janvier 2017



radio du goût
"l'expression de la gastronomie"

ACTUALITÉS REPORTAGES PORTRAITS LIVRES PRODUITS RECETTES

Les BORDEAUX BLANCS, aujourd'hui le Top !

PAR THIERRY BOURGEON - 9 JANVIER 2017



©planète bordeaux

Que de progrès accomplis dans cette Appellation. Les Bordeaux Blancs secs se réinventent. Travaillés dans le respect de la nature, ces vins blancs secs, élaborés par des vignerons passionnés, présentent une vision d'avenir intéressante, une approche exigeante de la qualité et un excellent rapport qualité /prix (de 4 à 8 euros).

Il y a des alchimistes en vigne et en cave qui font des miracles. Ces vins sont fait par des vignerons, et non par des capitaines d'industrie.

Le « Blanc », c'est une culture spécifique. On pensait que le blanc sec était plutôt asséchant en bouche, alors que *fruité* et *fraicheur* les rendent agréables à boire en toutes occasions. Ce sont leur signature aujourd'hui.

Les cépages ?

Sauvignon et Sémillon utilisés en assemblage ou en monocépage. Sauvignon blanc et gris, en cépages secondaires. Le Colombar est tenté. Très productif, il pourrait accompagner le réchauffement climatique déjà observé.

Goûtez ces pépites...

La grande diversité de ces vins Bordeaux Blancs est à souligner. Un grand coup de cœur à Château Fayau (100% Sauvignon blanc et gris), Domaine de Sentout 100% Sauvignon en Vieilles Vignes, Château de Plote (Plote : « vin » en vieux François !) Cuvée « Jarre », long élevage en jarre, vignoble entièrement en bio et biodynamie. Assemblage Sauvignon blanc et Sémillon.

Le millésime 2016 ?

Il sera fin prêt en janvier/février prochain et a déjà tout d'un « grand ».

La qualité du millésime se jouant au mois d'août, très chaud en 2016, cela donne un millésime « posé ». « On a eu le temps de faire comme il faut », dit le Président de l'Appellation. Millésime axé sur le fruit, beaucoup plus fin et complexe que le millésime 2015, pourtant qualitatif.

Geneviève Guilhard /janvier 2017/ laradiodugout.fr

www.planete-bordeaux.fr